

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Saat ini, masyarakat semakin sadar akan pentingnya kesehatan sehingga kebutuhan terhadap produk pangan fungsional semakin meningkat. Salah satu produk pangan fungsional yang telah dikenal oleh masyarakat ialah produk probiotik. Produk probiotik merupakan produk yang mengandung mikroorganisme hidup dan memberikan manfaat kesehatan bagi orang yang mengkonsumsinya. Suatu produk pangan dapat tergolong produk probiotik bila mengandung kurang lebih diantara 10^8 - 10^9 cfu/mL mikroflora hidup yang bermanfaat bagi tubuh (Guarner *et al.*, 2011). Produk pangan yang mengandung probiotik sudah mulai dikenal dan mendapat sambutan yang baik oleh sebagian besar masyarakat dunia. Contoh produk probiotik yang digemari oleh masyarakat yaitu yoghurt dan kefir. Broekart & Walker (2006) menyatakan bahwa probiotik memberikan efek spesifik pada penyakit diare, radang usus, hingga pencegahan kanker.

Kefir umumnya merupakan salah satu produk fermentasi susu yang diproduksi dari aktivitas bakteri dan khamir yang terdapat dalam *kefir grains* serta memiliki rasa yang unik. *Kefir grains* mengandung berbagai mikroorganisme diantaranya *Lactobacillus sp.*, *Leuconostoc sp.*, *Lactococcus sp.*, *Acetobacter sp.*, *Kluyveromyces merxianus*, *Saccharomyces exiguous*, dan sebagainya. Menurut Farnworth (2005), minuman kefir ini memiliki karakteristik yang kental, sedikit berkarbonasi serta memiliki kandungan alkohol yang rendah (0,5-2,5%). Produk kefir yang sebagian besar dijual di pasaran menggunakan bahan baku susu. Kefir juga dapat dibuat dengan menggunakan bahan baku lain berupa larutan sukrosa maupun ekstrak buah yang dikenal sebagai *water kefir*. Perbedaan

diantara kedua jenis kefir terdapat pada komposisi mikroorganisme, bahan baku yang digunakan, serta karakteristik produk akhir yang dihasilkan.

Water kefir umumnya merupakan minuman fermentasi yang dibuat dari larutan sukrosa dengan penambahan ekstrak buah, buah kering, atau buah segar. *Water kefir* dengan penggunaan ekstrak buah-buahan dikenal dengan kefir buah atau *fruit kefir*. Pembuatan kefir buah dilakukan dengan cara menginokulasi *kefir grains* ke dalam ekstrak buah yang telah ditambahkan dengan sukrosa dan difermentasi pada suhu ruang selama satu hari. Produk kefir buah yang dihasilkan memiliki karakteristik berkarbonasi, asam, *cloudy* dan sedikit beralkohol. Rasa yang unik dengan sensasi berkarbonasi pada kefir buah serta berbagai manfaat bagi kesehatan dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen.

Kefir buah memiliki rasa dan karakteristik unik yang mudah diterima oleh masyarakat Indonesia. Pasar dari unit usaha produk kefir buah merupakan masyarakat yang mementingkan kesehatan sehingga memilih produk pangan fungsional. Dasar pendirian unit usaha kefir yaitu kefir buah merupakan produk yang memiliki potensi tinggi untuk dikembangkan namun belum banyak dikenal oleh masyarakat. Belum adanya produk kefir buah yang dijual di pasaran dapat menjadi peluang bisnis untuk terbukanya unit usaha ini. Produk kefir buah memiliki pasar tunggal karena belum ada yang dijual secara komersial.

Kefir buah diproduksi dengan nama “Toccharo”, yang berasal dari singkatan dari laktosa dan sakarosa merupakan substrat untuk mikroorganisme dalam *kefir grains*. Produk kefir buah yang dijual memiliki satu varian yaitu campuran ekstrak buah mangga-nanas. Alasan digunakannya buah mangga dan nanas sebagai bahan baku pembuatan kefir buah dikarenakan buah tersebut merupakan buah lokal yang mudah ditemukan dan ketersediannya cukup banyak. Penggunaan buah lokal

menjadi produk pangan fungsional juga dapat menaikkan nilai ekonomis dari buah tersebut menjadi produk yang diminati oleh masyarakat. Kandungan sulfur dalam buah mangga dan nanas tergolong rendah sehingga setelah difermentasi tidak menghasilkan rasa pahit yang tidak disukai. Pemilihan campuran ekstrak buah mangga-nanas dikarenakan memiliki perpaduan rasa yang paling disukai berdasarkan kuisioner yang telah dilakukan. Produk kefir buah “Toccharo” dikemas dalam botol PET dengan volume 250 mL. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat kefir buah “Toccharo” antara lain buah nanas dan mangga dengan perbandingan 1:1, air, sukrosa, dan *kefir grain*. Produk disimpan pada suhu 4-6°C dalam lemari pendingin atau *refrigerator*. Produk kefir buah “Toccharo” memiliki umur simpan satu minggu yang dapat dilihat melalui keterangan pada kemasan.

Produk ini memang masih memerlukan edukasi di masyarakat sehingga pemasarannya tidak dapat hanya melalui media sosial dengan sistem *pre-order* namun secara langsung dijual melalui bazaar atau *market* yang sedang tren saat ini. Produk kefir buah dalam botol ini dipasarkan di kota Surabaya dengan sasaran konsumen dari kalangan menengah ke atas.

1.2. Tujuan

1. Merencanakan pendirian unit usaha minuman kefir buah *ready-to-drink* dengan kapasitas produksi sebesar 100 botol (@250mL) per hari dan menganalisa kelayakan produk, teknis ,serta ekonominya.
2. Melakukan pendirian unit usaha minuman kefir buah *ready-to-drink* dengan kapasitas produksi sebesar 100 botol (@250mL) per hari.
3. Melakukan evaluasi perencanaan unit usaha minuman kefir buah *ready-to-drink* dengan kapasitas produksi sebesar 100 botol (@250mL) per hari.